

日立クッキングヒーター (IHタイプ)

取扱説明書 料理集

HT-20HB形

家庭用

ご使用の前に

特長	2
安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえとはたらき	6
使える鍋について	8

使いかた

ヒーターの使いかた	10
揚げ温度コントロールの使いかた	12

ご使用の後は

お手入れ	14
仕様	14
こんなときは	15

料理集

このたびは日立クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。お読みになったあとは、設置工事担当、保証書、「ご利用窓口」とともに大切に保存してください。

特長

IH ヒーター

炎を出さず、高効率で立ち上がり早い2.0kWの高火力。
揚げ物温度コントロール内蔵。（専用天ぷら鍋別売）

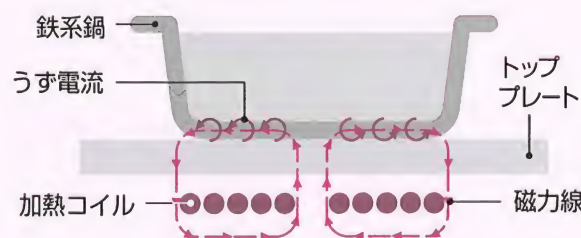
煮込み料理に便利な 調理タイマー

余熱のあるうちは、高温注意ランプを点滅してお知らせ 高温注意表示

使いやすい配置で、お手入れもカンタン フラット操作パネル

ムダな電力をカット 待機時消費電力ゼロ

■IH 加熱の原理



※コイルに電流を流すと磁力線が発生、この磁力線の中に鉄系の鍋を置くとうず電流が発生し、電気抵抗によって鍋自体が発熱。

安全のため必ずお 守りください

※必ずミニキッチンなどに組込んでください。据置タイプとして使用しないでください。
※この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく確認してから本文をお読みください。

	警告 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
	注意 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

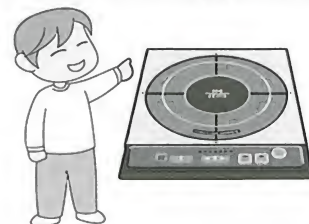
絵表示の例

	この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。
	この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。
	この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

警告

- 異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
 - 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
 - こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
 - ビリビリと電気を感じる。
 - その他の異常や故障がある。

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
感電・やけど・けがの原因になります。



警告

- 改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口」にご相談ください。

- 電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

- コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
感電・火災の原因になります。

- プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く
火災の原因になります。

- アースを確実に取り付ける
故障・漏電による感電の原因になります。
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

- 交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因になります。

- 吸気口・排気口やすき間にピンや針金など異物を入れない
感電や異常動作によるけがの原因になります。

- 本体に水をかけない
感電・ショート・発火の原因になります。

- 使用中や使用後しばらくはトッププレートに触れない
やけどの原因になります。
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。

- 揚げもの・炒めものなどの調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります

- 揚げものの調理中はそばを離れない
別売の専用天ぷら鍋（HT-N30）以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
鍋底が変形したものは使わない
油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

油量500g 油量800g



炒めもの・焼きものなど、油を使う調理をするときは、使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火する恐れがありますのでそばを離れないようにしてください。また、過熱しないよう火力をこまめに調節してください。

- 油煙が多く出たら電源を切る
鍋はヒーターの中央に置く
必ず揚げ物温度コントロールを使用する（12ページ参照）
手動の火力では揚げものの調理をしないでください。
鍋の温度が正しく検知できないため、油が過熱され発火する恐れがあり、火災の原因になります。

- 使用後は電源を切る
火災の原因になります。
使わないときは、電源切/入 キーを押し、電源を切ってください。長期不在のときは、専用ブレーカーを切ってください。

- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
トッププレートの上にカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない
トッププレートの上に物を置かない
下記の物は特に注意してください。
●可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、アルミホイル、油など）

- 液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）
水や調理物を加熱していると突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。



⚠️ 注意



心臓用ペースメーカーをご使用の方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



調理以外の用途に使用しない
火災・故障の原因になります。

●湯たんぽなどを加熱しない。



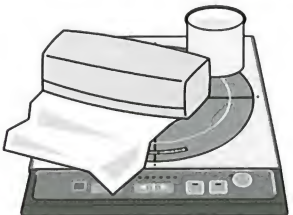
鍋は不安定な状態で使用しない
不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因になります。



鍋の下に紙などを敷かない
鍋の熱で紙がこげたり、発火の原因になります。
市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。



缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など、鍋以外のものを載せない
破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。
●スプーンなどの金属性小物を載せない。



他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
揚げ物温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因になります。



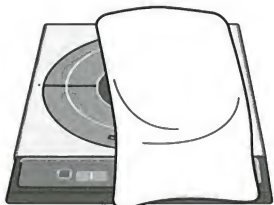
空だきや必要以上に加熱をしない
鍋やトッププレートが破損の恐れがあります。また、過熱により調理物の発火、やけどの原因になります。



火気を近づけない
感電・漏電の原因になります。



吸気口・排気口を鍋やふきん・タオルなどでふさがない
火災の原因になります。



使用中は本体から離れない
火災の原因になります。



揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの原因になります。



少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する
発火の恐れがあります。



油煙が多く出たら電源を切る
油が高温になっているので、続けて加熱すると発火し火災の原因になります。



プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

お願い

磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない

- ラジオ・テレビなど（雑音の原因になります。）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります。）
- 使用中、本体内部からのファンの運転音などがしますが故障ではありません。
- 調理時間、火力の強さなどにより、本体後側の排気口が熱くなります。調味料などを置かないでください。
- トッププレートの上でIHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
※磁力線により、本製品が故障する原因になります。
- 酸の強い食品が付いた場合には、すぐにふきとる。
※ジャム・レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、変色することがあります。

別売品

※日立の家電品取扱店でお求めください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

■専用天ぷら鍋



揚げ物調理をするときに使います。
※揚げ物調理以外では、使用しないでください。

食品衛生法の基準に適合

部品名	部 品 番 号	希望小売価格
専用天ぷら鍋	HT-N30	2,625円 (税抜 2,500円)

2010年2月現在

専用天ぷら鍋のお手入れ

- 1：薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
●たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。
- 2：鍋底や外側の異物や汚れをとる。
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。
- 3：洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬります。
※使用した油は別の容器に移して保管します。

揚げものに使える鍋について

- 別売の専用天ぷら鍋（HT-N30）以外は、絶対に使わないでください。
(鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は500g～800gで、必ず「揚げ物温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。



警告



別売の専用天ぷら鍋（HT-N30）以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

■トッププレート専用クリーナー



トッププレートの汚れをきれいに落とし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れやこげつきを防止します。

部品名	部 品 番 号	希望小売価格
ガラスクリーナー	HT-K1	1,470円 (税抜 1,400円)

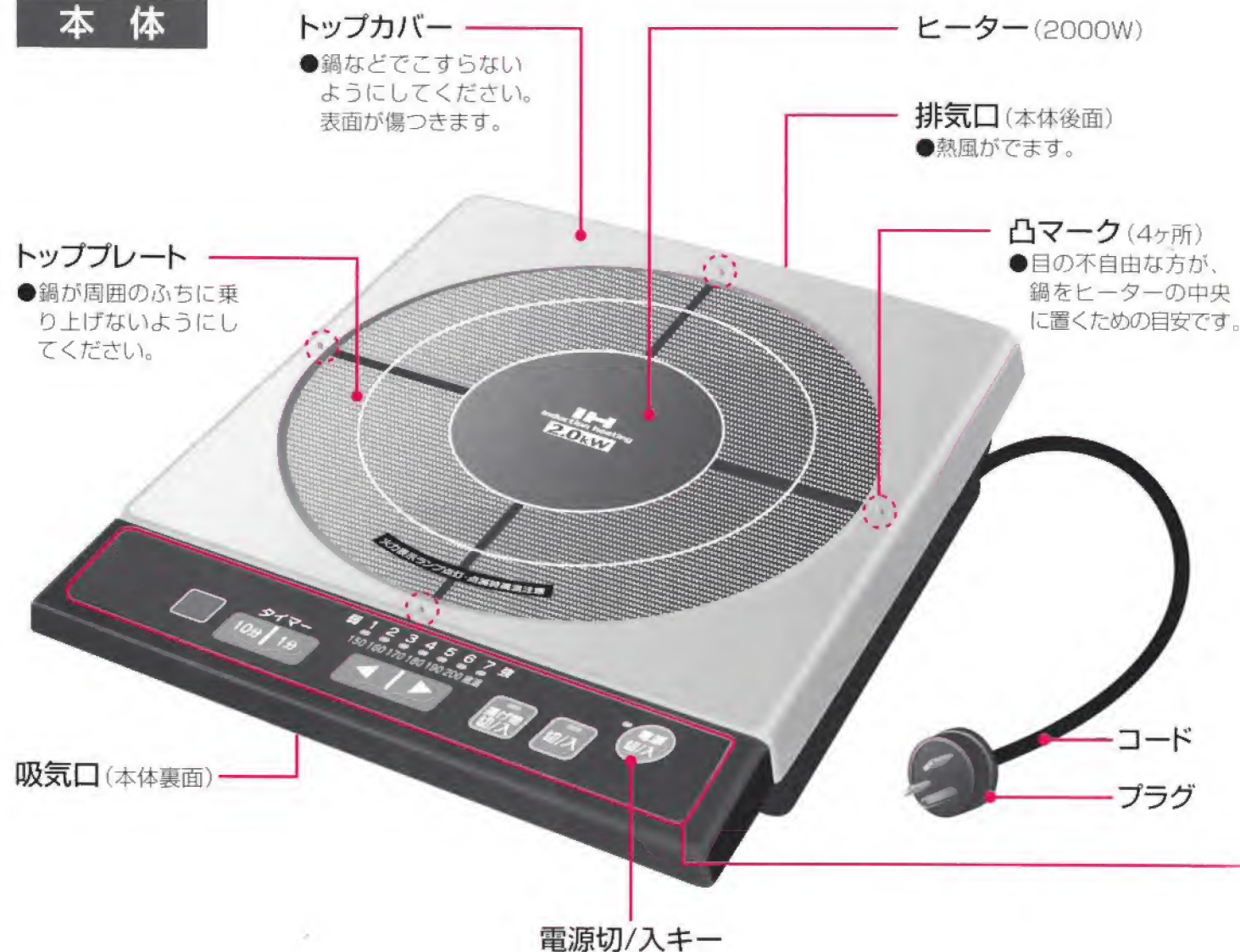
2010年2月現在

ご注意

※本体及び操作部を磨きますと、表面を傷つけますので使用しないでください。

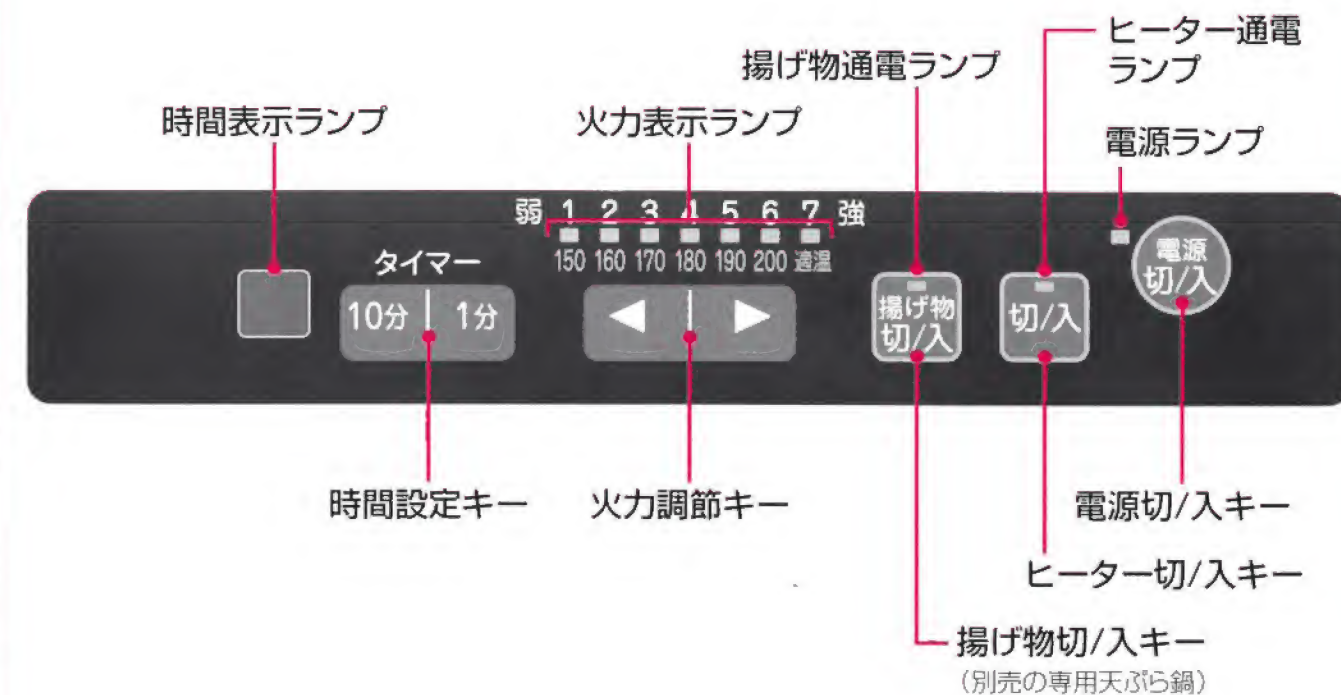
各部のなまえとはたらき

本体



操作・表示パネル

◎高温の鍋を操作部に当てないでください。熱により変形することがあります。



安全機能について

過熱防止機能

吸・排気口がふさがれていたりして、本体が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると通電を停止します。
●ブザーが鳴り、時間表示ランプにエラー表示をしてお知らせします。



本体内部が異常過熱した場合



鍋底温度が異常過熱した場合

鍋無し自動停止機能

調理中に鍋をおろすと約30秒後、通電を停止します。
●火力表示ランプが左から右に1個づつ順送りに点灯し、その後ブザーが鳴ってお知らせします。

小物検知機能

誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径が約12cm未満の鍋を置いて「入」にすると、火力表示ランプが3個づつ交互に点灯し、約30秒後ブザーが鳴り、通電を停止します。

●小物が多いときは通電して、加熱する場合がありますのでご注意ください。

揚げ物鍋そり検知機能

揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり変形している鍋を使用すると自動的に通電を停止する場合があります。

●ブザーが鳴り、火力表示ランプが点滅してお知らせします。

●時間表示ランプにエラー表示をします。

※鍋底に異物や汚れがこびりついたときも働く場合があります。



高温注意表示

トッププレートの温度が高温であることをお知らせします。
●ヒーターを「切」にしたとき、トッププレートの温度が約80℃以上になっていると火力表示ランプを全て点滅し、高温であることをお知らせします。
電源を「切」にしても表示します。
トッププレートの温度が約80℃未満になると消灯します。

切り忘れ防止機能

約1時間経過すると、通電を停止します。
●切り忘れ防止機能が働くとブザーが鳴ってお知らせします。

お知らせ機能 (ブザー報知)

次のようなときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

- 油の温度が設定温度になったとき。
(揚げ物温度コントロール使用時)
- 調理タイマーが終了したとき。